Coleslaw de carottes

Entrée de crudités gourmande avec sa sauce mayonnaise et le croquant des noix, qui apporte fibres, antioxydants et oméga 3 ! Recette extraite du magazine Elle à table septembre octobre 2024.

Portions : 4

Préparation : 20 minutes

250 g de carottes

1 cuillère(s) à soupe de moutarde

3 cuillère(s) à soupe s de mayonnaise

2 cuillère(s) à soupe s de yaourt nature brassé

1 cuillère(s) à café rase de cassonade

1 cuillère(s) à soupe de vinaigre de cidre

30 g de cerneaux de noix

30 g de grains de raisin noir

2 brins de coriandre

Épluchez les carottes et râpez-les.

Mélangez la moutarde, la mayonnaise, le yaourt, la cassonade et le vinaigre de cidre. Salez, poivrez.

Versez la sauce sur les carottes et mélangez bien.

Concassez grossièrement les cerneaux de noix et ciselez la coriandre.

Incorporez-les au coleslaw de carottes, ainsi que les raisins. Mélangez et réservez au frais jusqu'au service.